

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Classic Waffle Maker

WMR-CA

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	3
Instructions for Use	4
Special Features.....	4
Tips and Toppings	5
Recipes.....	5
Cleaning and Maintenance	8
Storage.....	8
Warranty	8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished baking waffles.
12. Do not use appliance for other than intended use.

13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to setting #1, then remove plug from the outlet.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

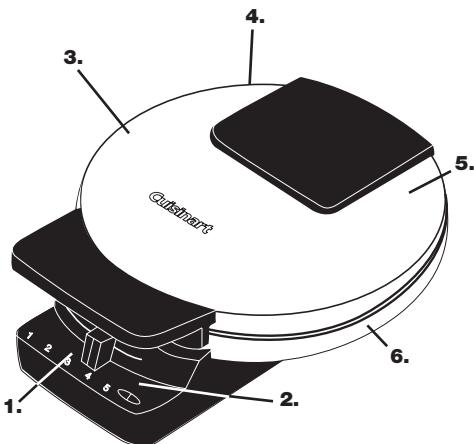
NOTICE:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Cuisinart® Classic Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Preheat the waffler. Close grids and plug cord into a 120V AC wall outlet. The red light will go on to signal power. Allow the waffle maker to preheat. The green indicator light will go on when it is ready to use.
Note: The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to appliances with a nonstick surface.
3. Pour batter when green indicator light goes on. Pour batter onto the center of the lower waffle grid. Use a heat-proof plastic spatula to spread batter evenly over the grids. Close the lid.
4. The green light will go off and the red light will once again illuminate. It may take several seconds for the red light to come on. This is normal.
5. Once the waffles are ready to eat, the green light will again come on.
6. Baking time is determined by browning level. Choose a setting on the browning control dial. We recommend using setting #3 for golden brown waffles.
7. Once the waffle is ready, remove it by gently loosening the edges with a heat-proof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
8. Always disconnect the plug from the wall outlet once baking is completed.

SPECIAL FEATURES



1. Browning Control Adjustment

- five settings to customize waffle maker from light to deep golden brown

2. Indicator Lights

- signal when waffle maker is ready to bake
- signal when waffles are ready to eat

3. Weighted Lid

- lid will not rise as waffles bake

4. Rubber Feet

- will not mark countertop
- keep unit steady

5. Brushed Stainless Steel Covers

6. Cord Storage

- cord wraps under bottom for easy storage

7. BPA-Free (not shown)

- All parts that come in contact with food are BPA-Free

Note: The Cuisinart® Classic Waffle Maker has been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the grids with cooking spray or flavorless vegetable oil. If using oil, apply oil with a paper towel or pastry brush. You may find it helpful to repeat this process before each use of the waffle maker.

TIPS TO MAKE PERFECT WAFFLES

We recommend setting #3 for golden brown waffles.

If you prefer crisper, darker waffles, increase the browning control to setting #4 or 5.

For evenly filled waffles, pour the batter onto the center of the lower grid and close the cover.

We recommend using ½ cup batter per waffle for evenly filled waffles.

Waffles are best when made to order, but baked waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place in a baking pan or wrap in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispiness.

Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, then place in plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in a toaster or toaster oven when ready to use.

SUGGESTED TOPPINGS

Maple syrup, fruit syrups

Warm fruit compote, fruit sauce

Fresh berries, chopped fruit, chopped nuts

Powdered sugar

Whipped cream, ice cream, sorbet

Chocolate sauce

Fruited yogurt

RECIPES

BASIC WAFFLES

You can't beat the taste of homemade waffles. Freeze the extras to use when time is scarce.

Makes eight 6½-inch round waffles

2	cups all-purpose flour
2	tablespoons sugar
1	tablespoon baking powder
½	teaspoon salt
1¾	cups reduced fat milk
6	tablespoons vegetable oil
2	large eggs

Place ingredients in a large mixing bowl and combine until well blended and smooth. Let batter sit 5 minutes before using. Preheat your Cuisinart® Classic Waffle Maker on setting #3 *(green indicator light will be illuminated when preheated).

Pour ½ cup batter onto the center of the lower grid; spread evenly using a heat-proof spatula. Close cover of waffle maker. Indicator light will turn red. When light turns green again, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately. However, you may keep waffles warm in a 200°F oven until ready to serve.

* We recommend using setting #3 to achieve a golden brown baked waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

Calories 262 (44% from fat) • carb. 30g • pro. 7g
• fat 13g • sat. fat 2g • chol. 57mg • sod. 372mg
• calc. 177mg • fiber 1g

For Mini-Chip Waffles:

Add ½ cup mini chocolate morsels to the batter before baking.

CORNMEAL WAFFLES

These waffles taste like cornbread. Drizzle with butter and serve with soup, chili or stew. Also good for brunch or a late night snack served with syrup or cheese sauce.

Makes eight 6½-inch round waffles

1¼	cups all-purpose flour
¾	cup yellow cornmeal
2	tablespoons sugar
1	tablespoon baking powder
½	teaspoon salt
1¾	cups reduced fat milk
6	tablespoons vegetable oil
2	large eggs

Place ingredients in a large mixing bowl and combine until well blended and smooth. Let batter sit 5 minutes before using. Preheat your Cuisinart® Classic Waffle Maker on setting #3 *(green indicator light will be illuminated when preheated).

Pour ½ cup batter onto the center of the lower grid; spread evenly using a heat-proof spatula. Close cover of waffle maker. Indicator light will turn red. When light turns green again, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately. However, you may keep waffles warm in a 200°F oven until ready to serve.

* We recommend using setting #3 to achieve a golden brown baked waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

Calories 264 (43% from fat) • carb. 32g • pro. 6g
• fat 13g • sat. fat 2g • chol. 57mg • sod. 372mg
• calc. 173mg • fiber 1g

NUTTY WHOLE WHEAT WAFFLES

Wholesome wheat flavor combined with crunchy pecans makes a delicious breakfast, brunch or snack. Top with warm fruit compote or syrup.

Makes eight 6½-inch round waffles

1½	cups all-purpose flour
½	cup whole wheat flour
2	tablespoons sugar
1	tablespoon baking powder
½	teaspoon salt
2	cups reduced fat milk
6	tablespoons vegetable oil
2	large eggs
½	cup finely chopped pecans, walnuts, almonds, or hazelnuts

Place ingredients in a large mixing bowl and combine until well blended and smooth. Let batter sit 5 minutes before using. Preheat your Cuisinart® Classic Waffle Maker on setting #3 *(green indicator light will be illuminated when preheated).

Pour ½ cup batter onto the center of the lower grid; spread evenly using a heat-proof spatula. Close cover of waffle maker. Indicator light will turn red. When light turns green again, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately. However, you may keep waffles warm in a 200°F oven until ready to serve.

* We recommend using setting #3 to achieve a golden brown baked waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

Calories 263 (44% from fat) • carb. 30g • pro. 7g
• fat 13g • sat. fat 2g • chol. 58mg • sod. 376mg
• calc. 187mg • fiber 1g

FRUITY WAFFLES

Puréed fruit adds lightness and delicate flavor to baked waffles.

Makes eight 6½-inch round waffles

2	cups all-purpose flour
2	tablespoons sugar
1	tablespoon baking powder
½	teaspoon salt
1¾	cups reduced fat milk
6	tablespoons vegetable oil
2	large eggs
½	cup puréed fruit* or applesauce (use fresh or frozen)

Place ingredients in a large mixing bowl and combine until well blended and smooth. Let batter sit 5 minutes before using. Preheat your Cuisinart® Classic Waffle Maker on setting #3 *(green indicator light will be illuminated when preheated).

Pour a scant ½ cup batter onto the center of the lower grid; spread evenly using a heat-proof spatula. Close cover of waffle maker. Indicator light will turn red. When light turns green again, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately. However, you may keep waffles warm in a 200°F oven until ready to serve.

* We recommend using setting #3 to achieve a golden brown baked waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

Calories 268 (43% from fat) • carb. 32g • pro. 7g
• fat 13g • sat. fat 2g • chol. 57mg • sod. 371mg
• calc. 175mg • fiber 1g

* May use puréed apricots, peaches, pears, plums, or strawberries.

BANANA CHIP WAFFLES

Sprinkle with powdered sugar for breakfast or top with a scoop of ice cream for an afternoon snack.

Makes eight 6½-inch round waffles

2	cups all-purpose flour
2	tablespoons sugar
1	tablespoon baking powder
½	teaspoon salt
1⅔	cups reduced fat milk
1	medium banana, mashed (1/2 cup)
6	tablespoons vegetable oil
2	large eggs
½	cup mini chocolate chips

Place ingredients (except chocolate chips) in a large mixing bowl and combine until well blended and smooth. Let batter sit 5 minutes before using. Preheat your Cuisinart® Classic Waffle Maker on setting #3 *(green indicator light will be illuminated when preheated).

Pour ½ cup batter onto the center of the lower grid; spread evenly using a heat-proof spatula. Sprinkle 1 tablespoon of minichips over batter. Allow batter to bubble for 5-10 seconds, then close cover of waffle maker. Indicator light will turn red. When light turns green again, waffle is ready. Open cover and carefully remove baked waffle. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately. However, you may keep waffles warm in a 200°F oven until ready to serve.

* We recommend using setting #3 to achieve a golden brown baked waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information per waffle:

Calories 334 (45% from fat) • carb. 39g • pro. 6g
• fat 17g • sat. fat 4g • chol. 57mg • sod. 371mg
• calc. 174mg • fiber 3g

* For Banana Nut Waffles:

Omit mini chocolate morsels. Add 1/2 cup chopped nuts (walnuts, pecans, almonds) to batter before baking.

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open so grids begin to cool.

Never take your waffle maker apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel.

You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup. **Be certain grids have cooled completely before cleaning.** If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately 5 minutes, thus allowing it to soften for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUID.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative

STORAGE

Store with cord wrapped securely around base. Plug prongs fit into the special grooves on the side of the waffle maker. For compact storage, stand waffle maker on opening end so Cuisinart logo is facing you. The waffle maker has been designed with a special latching feature so the lid stays closed during storage.



WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Classic Waffle Maker which was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Classic Waffle Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® Classic Waffle Maker should prove to be defective within the warranty period, we will repair (or, if we think necessary, replace) it without charge to you. To obtain warranty service, please call our Customer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart® products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair

facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If your Cuisinart® Classic Waffle Maker should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Customer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order. NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® Classic Waffle Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as

well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

NOTES

NOTES

©2013 Cuisinart

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

13CE145360

Any other trademarks or service marks referred to herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

E IB-4006-ESP

respectivos.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en esta pertenecen a sus titulares

13CE145360

Impreso en la China
East Windsor, NJ 08520
150 Milliford Road

©2013 Cuisinart

E 1B-4006-ESP

NOTES

Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a 1-800-726-0190. Para obtener línea directa gratuita al 1-800-726-0190. Nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190. Cuisinart sera responsable por los gastos de reparación, remplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el periodo de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

el horno (precalentado en 100°C/200°F) hasta el momento de servir.

* Para preparar gofres/waffles bien dorados, le acusejamos que utilice el nivel 3. Escoga un nivel más bajo para que los gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por gofrefwaffle:

Calorías 334 (45 % de grasa)	• Proteínas 6 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 4 g
Carbohidratos 39 g	• Colesterol 57 mg • Sodio 371 mg
Nueces:	• Calcio 174 mg • Fibra 3 g

* Para preparar gofres/waffles de banana con nueces:

Omítir las mini-chispas de chocolate. Agregue 1/2 taza (50 g) de nueces picadas (nueces, pacanas, almendras) a la mezcla antes de cocer.

menos cocido o un nivel más alto para que los gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los gofres sean más gruesas. ** Por el albaricoque, duraznos, peras, ciruelas información nutricional por gofres/waffle:

GOFRES/WAFLES DE BANANO Y CHOCOLATE

Calorías 263 (44 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 7 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 57 mg • Sodio 371 mg • Calcio 175 mg • Fibra 1 g

Servirlos con azúcar glaseada para el desayuno o con una cucharadita de helado para la merienda. Combinar los ingredientes, excepto el chocolate, en un tazón grande y revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar. Precalentar el aparato al nivel de temperatura no. 3. *El indicador luminoso verde se encenderá cuando se encienda el aparato.

Veter ½ taza (120 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparracila con una espátula a prueba de calor. Esparrací 1 cucharada de mini-chispas de chocolate sobre la mezcla. Esperar 5-10 segundos, hasta que esta lista. Abrir la cubierta y sacar los gofres/ waffles con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente. Tamblíen puede mantener los gofres/waffles calientes en el aparato hasta 100°C/200°F hasta el momento de servir.

Combinar los ingredientes, excepto el chocolate, en un tazón grande y revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar. Precalentar el aparato al nivel de temperatura no. 3. *El indicador luminoso verde se encenderá cuando se encienda el aparato.

Veter ½ taza (120 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior, y esparracila con una espátula a prueba de calor. Esparrací 1 cucharada de mini-chispas de chocolate sobre la mezcla. Esperar 5-10 segundos, hasta que esta lista. Abrir la cubierta y sacar los gofres/ waffles con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente. Tamblíen puede mantener los gofres/waffles calientes en el aparato hasta 100°C/200°F hasta el momento de servir.

* Para preparar gofres/waffles bien dorados, le acusemos que utilice el nivel 3. Escoga un horno (precalentado en 100°C/200°F) hasta el momento de servir.

GOFRES/WAFLES CON SABOR A FRUTAS

Calorías 263 (44 % de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 7 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 58 mg • Sodio 376 mg • Calcio 187 mg • Fibra 1 g

Este puré de frutas hace que los gofres/waffles estén más ligeros y le da un sabor delicado.

GOFRES/WAFLES CON SABOR A FRUTAS

Calorías 263 (44 % de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 7 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 58 mg • Sodio 376 mg • Calcio 187 mg • Fibra 1 g

• Información nutricional por gofres/waffle:

Por el albaricoques, duraznos, peras, ciruelas o frutas.

** Por el albaricoques, duraznos, peras, ciruelas o frutas.

GOFRES/WAFLES CON SABOR A FRUTAS

Calorías 263 (44 % de grasa) • Carbohidratos 30 g • Proteínas 7 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 58 mg • Sodio 376 mg • Calcio 187 mg • Fibra 1 g

• Información nutricional por gofres/waffle:

Los gofres tienen más cocidos y crujientes.

Menos cocido o un nivel más alto para que los gofres sean más cocidos y crujientes.

GOFRES DE TRIGO INTEGRAL Y NUECES

- Calciol 109 mg • Fibra 1 g
- Colesterolo 57 mg • Sodio 372 mg
- Proteinas 6 g • Grasas 13 g • Grasas saturadas 3 g
- Calorías 264 (43% de grasas) • Carbohidratos 33 g
- Información nutricional por 100g/mesa/vielle.

GOFRES/WAFLES DE HARINA DE MAIZ

Para preparar gotitas/waffles con mini-chispas de chocolate a la mezcla antes de cocer.

GOFRES/WAFLES BASICOS

Calorías 262 (44% de grasa) • Carbohidratos 30 g
Proteínas 7 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 2 g
• Colesterol 57 mg • Sodio 372 mg
• Calcio 177 mg • Fibra 1 g

Información nutricional por gofres/waffles:

* Para preparar gofres/waffles bien dorados, combinar los ingredientes en un tazón grande y revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar. Precautelar el aparato al taponar la boca del tazón con una mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirlo con una mezcla a espaldilla a prueba de calor. Cerrar la oquedad. Encender la lámpara verde se encenderá. El indicador luminoso rojo se encenderá. Verter $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de la mezcla en el molde deseada.

* El indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato llegue a la temperatura deseada. Combinar los ingredientes en un tazón grande y revolver hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar reposar durante 5 minutos antes de usar. Precautelar el aparato al taponar la boca del tazón con una mezcla en el centro de la placa inferior, y esparcirlo con una mezcla a espaldilla a prueba de calor. Cerrar la oquedad. Encender la lámpara verde se encenderá. Verter $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de la mezcla en el molde deseada.

2	huevos grandes
6	cucharadas de aceite vegetal
1 $\frac{1}{4}$	taza (415 ml) de leche baja en grasa
1 $\frac{1}{2}$	cucharadita de sal
2	cucharadas de azúcar granulado
2	tazas (250 g) de harina común
Cantidad: 8 gofres/waffles	

El sabor de los gofres/waffles caseros es incomparable. Congele las sobras para los días de frisa.

CONSEJOS PARA RECETAS

Para que los gofres/waffles sean más crujientes, acortar el tiempo de hornear. Para obtener resultados homogéneos, vierta y cocílos, escocía un suso más alto. Para conseguir resultados homogéneos, vierta la mezcla en el centro de la placa y ciérre las placas inmediatamente.

Le acostumbramos que utilice $\frac{1}{2}$ taza (120 ml) de mezcla por gofres/waffle para conseguir gofres/waffles bien rellenos.

Sin embargo, podrá mantenerlos calientes dentro de un horneador precalentado en 100°C (200°F), que se enciende, luego pongálos en una bolsa de plástico o salsa de fruta tibia.

Jarabe de arce o de fruta

Fresas del bosque, frutas picadas, frutos secos

Azúcar glaseé

Crema batida, helado, sorbete

Slasa de chocolate

Yogur de fruta

Recailentelos en el horneador o en la tostadora. Los gofres se congelean muy bien. Permita que se enfrien, luego pongálos en una bolsa de plástico, entre hojas de papel encerado. Los gofres serán más crujientes.

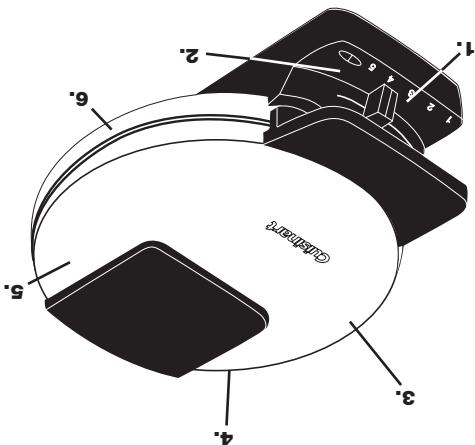
Los gofres/waffles son mejores reciben hechos. Sin embargo, podrá mantenerlos calientes dentro de un horneador precalentado en 100°C (200°F), que se enciende, luego pongálos en una bolsa de plástico, entre hojas de papel encerado. Los gofres se congelean muy bien. Permita que se enfrien, luego pongálos en una bolsa de plástico, entre hojas de papel encerado. Recalientelos en el horneador o en la tostadora.

GOFRES PERFEKTOS

Para preparar gofres/waffles bien dorados, le acostumbramos que utilice el nivel 3. Para que los gofres/waffles sean más crujientes, acortar el tiempo de hornear. Para conseguir resultados homogéneos, vierta la mezcla en el centro de la placa y ciérre las placas inmediatamente.

CARACTERÍSTICAS

INSTRUCCIONES DE USO



1. Control de temperatura variable

- Cincos ajustes de temperatura permiten preparar gofres/waffles como a usted le gustan, desde suaves hasta crujientes
- Indican cuando los gofres/waffles estan cocidos
- Indican cuando los gofres/waffles estan listos para comer
- Indican cuando los gofres/waffles estan listos para servir
- El ajuste de temperatura elegido determinara el tiempo de cocción. Ellá el nivel de temperatura deseada Para preparar gofres/waffles bien dorados, le aconsejamos que utilice el ajuste no. 3.

2. Indicadores luminosos

- Esto es normal.
- Se encenderá otra vez. Puede tomar varios segundos para que la luz roja se encienda.
- La luz verde se apagará, pero la luz roja verde se iluminará.
- Cuando los gofres/waffles estén listos, la luz verde se iluminará.
- El ajuste de temperatura elegido determinara el tiempo de cocción. Ellá el nivel de temperatura deseada Para preparar gofres/waffles estan listos, le aconsejamos que utilice el ajuste no. 3.

3. Galleta pondreada

- Indican cuando los gofres/waffles estan listos para servir
- Indican cuando los gofres/waffles estan listos para comer
- Indican cuando los gofres/waffles estan listos para servir
- Indican cuando los gofres/waffles estan listos para servir
- Indican cuando los gofres/waffles estan listos para servir

4. Piezas de goma

- no se abraña durante la cocción.
- no dejan marcas sobre la encimera
- mantenien el aparato estable
- mantienen el aparato estable
- no dejan marcas sobre la encimera
- no almancenaje fácil
- ni ninguna de las piezas en contacto con la alimento contiene bisfenol A (BPA).

5. Accabado de acero inoxidable

- el cable es resistente al agua y al calor.
- un acabado de acero inoxidable que no se oxida.
- no se arruga ni se raspa.

6. Espaciado para guardar el cable ceplillado

- se adapta a la base para que no se arrugue.
- se adapta a la base para que no se arrugue.
- se adapta a la base para que no se arrugue.
- se adapta a la base para que no se arrugue.
- se adapta a la base para que no se arrugue.
- se adapta a la base para que no se arrugue.

7. Sin BPA (no instrado)

- Nota: Las placas de su gofreada Cuisineintra®
- cuenatan con un revestimiento antiadherente que no se arruga ni se raspa.
- cuenatan con un revestimiento antiadherente que no se arruga ni se raspa.
- cuenatan con un revestimiento antiadherente que no se arruga ni se raspa.
- cuenatan con un revestimiento antiadherente que no se arruga ni se raspa.
- cuenatan con un revestimiento antiadherente que no se arruga ni se raspa.

8. Desconecte el aparato despues de terminar.

- se encenderá otra vez. Puede tomar varios segundos para que la luz roja se encienda.
- La luz verde se apagará, pero la luz roja verde se iluminará.
- El ajuste de temperatura elegido determinara el tiempo de cocción. Ellá el nivel de temperatura deseada Para preparar gofres/waffles estan listos, le aconsejamos que utilice el ajuste no. 3.
- Sostando los bordes con una espátula a prueba de calor. Nunca utilice utensilios de metal. Esto podrás dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- Descubriendo el aparato despues de terminar.

Haga lo mismo antes de cada uso.

Cuentan con un reversimiento antiaherente. Sin embargo, le acosaremos que engrase las placas antes del primer uso. Para engrasar las plazas, vaporice spray vegetal o aplicue aceite vegetal con papel absorbente o una brocha.

Nota: Las placas de su gofreada Cuisinart®

4. La luz verde se apaga, pero la luz roja se enciende. Segundos para que la luz roja se enciende. Esto es normal.

5. Cuando los gofres/waffles estén listos, la luz verde se iluminará. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Ellá al nivel de temperatura deseada para preparar gofres/waffles bien dorados, le conseguimos que utilice el ajuste no. 3.

6. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Una vez que la temperatura deseada se ha alcanzado, el temporizador se activa y permanece en la pantalla hasta que se cumple el tiempo establecido. Una vez cumplido el tiempo establecido, el temporizador vuelve a la pantalla.

7. Cuando el gofre/waffle esté listo, retirelo, utilice el ajuste no. 3. Cuando los bordes con una espesura gruesa de calor. Nunca utilice utensilios metálicos. Esto podrás dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

8. Desconecte el aparato después de terminar.

1. Control de temperatura variable

2. Indicadores luminosos

3. Cubierta ponderada

4. Pies de goma

5. Acabado de acero inoxidable

6. Espacio para guardar el cable

7. Sin BPA (no plastico)

- alimento contiene bisfenol A (BPA).

- ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).

- un almacenaje fácil

- el cable se enrolla debajo de la base para almacenar.

- mantener el aparato estable

- no dejar manchas sobre la encimera

- no se abrirá durante la cocción.

- listos para comer

- inclinan cuando los gofres/waffles estan cocidos

- inclinan cuando el aparato esté listo para cocinar, desde suaves hasta crujientes

- prepara gofres/waffles como a usted le gusta, desde suaves hasta crujientes

- cinco ajustes de temperatura permiten preparar gofres/waffles como a usted le gusta, desde suaves hasta crujientes

- cuando los gofres/waffles estén listos, la luz verde se iluminará.

- el ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Ellá al nivel de temperatura deseada para preparar gofres/waffles bien dorados, le conseguimos que utilice el ajuste no. 3.

- softands los bordes con una espesura gruesa de calor. Nunca utilice utensilios metálicos. Esto podrás dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

- puréba de calor. Nunca utilice utensilios metálicos. Esto podrás dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

- cuando el gofre/waffle esté listo, retirelo, utilice el ajuste no. 3.

- cuando los bordes con una espesura gruesa de calor. Nunca utilice utensilios metálicos. Esto podrás dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

11. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.

10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.

8. No lo utilice en exteriores.

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podráenchufarla en una toma polarizada en la que otra. La clasificación nominal de la extensión debe ser de tal forma que niños o animales no puedan quitar la extensión sobre la encimera o la mesa por lo menos igual a la del aparato. Es importante que resalte las precauciones siguientes:

Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

El cable provisto con este aparato es corto para impulsar.

La clasificación nominal de la extensión debe ser de tal forma que niños o animales no puedan quitar la extensión sobre la encimera o la mesa por lo menos igual a la del aparato. Es importante que resalte las precauciones siguientes:

Siempre que se utilice este aparato en la cocina, se debe tener en cuenta las paredes o incendio, especialmente si se toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

Siempre que se utilice este aparato en la cocina, se debe tener en cuenta las paredes o incendio, especialmente si se toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE USO DE EXTENSIONES

16. No haga funcionar el aparato sólo a dentro de un armario. **Sempre desconecte el aparato antes de quitarlo.**

15. **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUACION, LAS PREPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TECNICO CALIFICADO. El aparato contiene plásticos que se funden a altas temperaturas y que pueden causar quemaduras graves si se tocan.

14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.

13. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufarla en la toma de corriente. Siempre ponga el control de temperatura en la posición no. 1 antes de desconectar el aparato.

12. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

11. Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufarla en la toma de corriente. Siempre ponga el control de temperatura en la posición no. 1 antes de desconectar el aparato.

10. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.

8. No lo utilice en exteriores.

7. El uso de accesorios no recomendados por el centro de servicio autorizado para su revisión, estropea el aparato si el cable o la clavija funcionando mal o se hubiese caído o si se rompió.

6. No utilice este aparato si el cable a la clavija y antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.

5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso de ellos.

4. Supervise el uso de cercas el uso de este aparato en agua CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO en agua de otro líquido.

3. Para reducir el riesgo de incendio, mangos y los botones o perillas.

2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones o perillas.

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

Medidas de seguridad importantes.....	3
Características.....	4
Instrucciones de uso.....	4
Consejos y cuestiones de seguridad.....	5
Receetas.....	5
Limpieza y mantenimiento	8
Almacenaje	8
Garantía.....	8

WMR-C

Gofrera/Waffle clásica

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.



Cuisinart® LIBRO DE RECETAS
INSTRUCCIONES &

Version no: WMRCA IB-4006-ESP

Size : 148mm(W) X 210mm(H)

Material: 105gsm gloss artpaper for whole book

Coating: Gloss Varnishing in cover

Color (Front): 4C+1C(black)

(Back): 1C(black)

Date: 29/10/13 Co-ordinator : Astor You/Scias Liu

XieFaXing Des cription : WMRCA IB-4006-ESP OPERATOR:Chen

XieFaXing Code : E-WMRCA IB-4006-ESP

